

施設の構造設備基準照合依頼書

年 月 日

太田保健所長様

依頼者

住所:

氏名: 印

TEL:

この計画書（図面）が、飲食店営業の構造設備基準に適合するかどうか、ご審査願います。

照 合 済 書

年 月 日

様

太田保健所長

この計画書（図面）は、飲食店営業の法令及び条例等で定める構造設備基準に適合しています。

(注) 1 次の箇所（部分）が不適合ですから修正させました。

(1)

(2)

(3)

(4)

施設の構造設備基準照合依頼書

年 月 日

太田保健所長様

依頼者

住所:

氏名: 印

TEL:

この計画書（図面）が、飲食店営業の構造設備基準に適合するかどうか、ご
審査願います。

照 合 済 書

年 月 日

様

太田保健所長

この計画書（図面）は、飲食店営業の法令及び条例等で定める構造設備基準
に適合しています。

(注) 1 次の箇所（部分）が不適合ですから修正させました。

(1)

(2)

(3)


(4)

名 称 ※

台 帳 番 号 ※

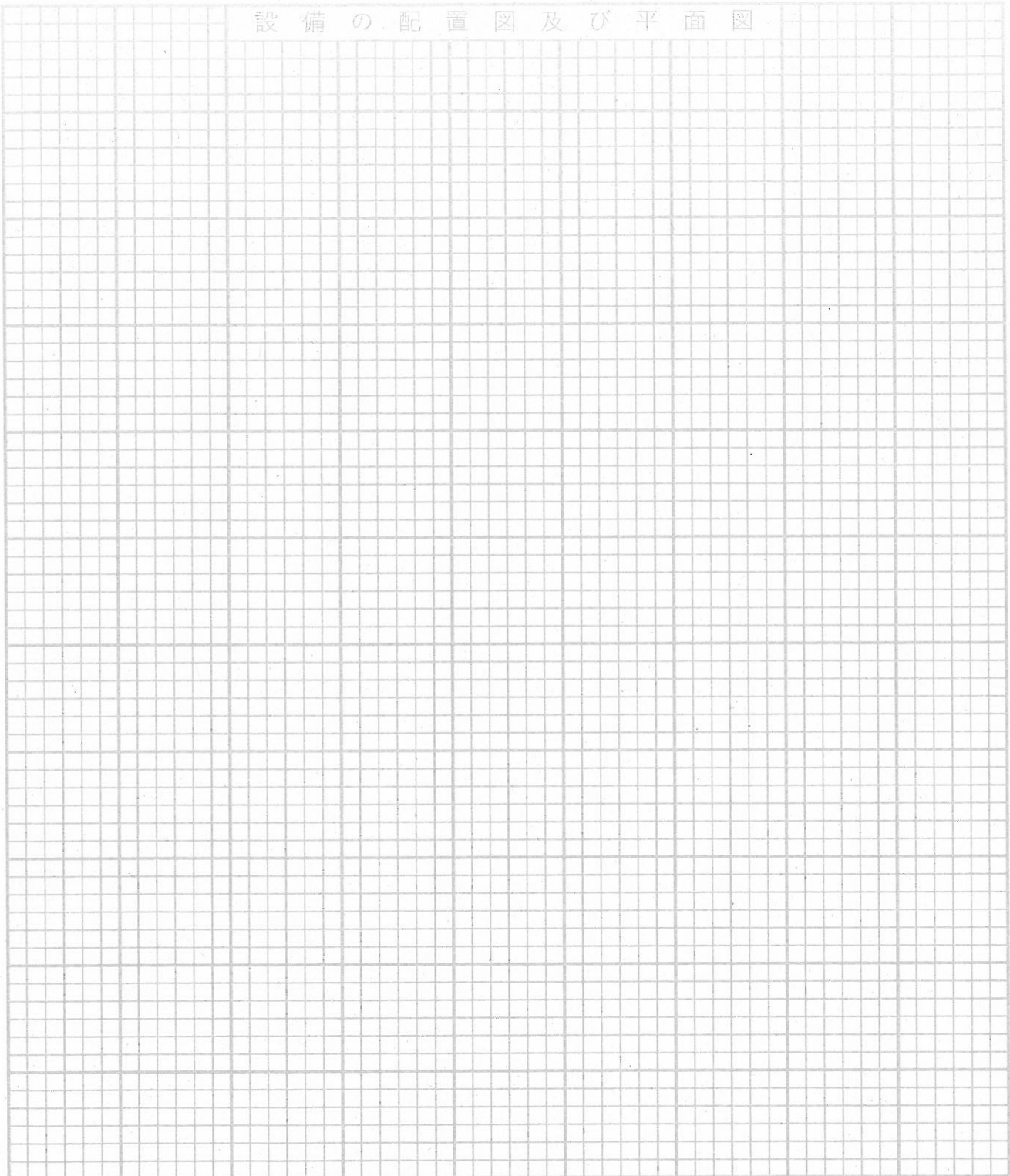
食品衛生責任者 ※

構 造 設 備 仕 様 書

建 物	鉄筋・鉄骨コンクリート造 木造モルタル	階建 平屋建	面積 平方メートル		
	店 舗 形 態	独立店舗・ビル内店舗・住宅併用店舗・連鎖店舗(フードコート)			
施 設	設 備	内 容			
調 理 場 (製造所)	(1) 面 積	平方メートル			
	(2) 床	タイル・金属板・厚板・コンクリート・モルタル・合成樹脂製			
	(3) 天 井	ボード・金属板・板張・コンクリート・モルタル・合成樹脂製			
	(4) 内 壁	床からメートルまで タイル・コンクリート・金属板 合成樹脂製・モルタル・厚板			
	(5) 区 画	あり(完全区画)・なし(オープンキッチン)			
	(6) 採 光 ・ 照 明	側面採光窓・天窓・人工照明			
	(7) 換 気	自然換気・自動換気(換気扇・機械式吸排気)			
	(8) 防虫防そ	窓	網戸・はめ込み式(窓開放なし)・その他		
		出入口	網戸・自動式扉・二重扉・その他		
		排水口	金網張・その他		
	(9) 器具・原材料等置場	食器戸棚・器具戸棚・容器包装戸棚・添加物戸棚			
	(10) 洗 浄 ・ 殺 菌 装 置	流 し	ステンレス・タイル・コンクリート製	槽式	個
			ステンレス・タイル・コンクリート製	槽式	個
			熱湯・薬品・その他		
	(11) 手 指 消 毒 装 置	あり()を使用)			
	(12) 流 水 受 槽 式 手 洗	箇所あり コンクリート・タイル・陶製・ステンレス			
(13) 冷 蔵 装 置	冷蔵庫() 陳列ケース() 冷凍庫() 温度計有				
(14) 使 用 水	上水道・簡易水道・自家水道(滅菌機)・井戸(滅菌機)・その他 給湯設備 あり・なし				
(15) 蓋 付 廃 棄 物 容 器	金属・合成樹脂製・その他				
(16) 主要機械器具の状況					
更 衣 室	専用・居間兼用・従業員室兼用・更衣箱				
便 所	(1) 様 式	水洗式・汲取式			
	(2) 防 虫 防 そ 装 置	あり	大便所数	小便所数	
	(3) 流 水 受 槽 式 手 洗 装 置 手 指 消 毒 装 置	あり(便所内・兼用(化粧室構造))		客席専用手洗 あり・なし	
案 内 図					

(記載方法)該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。なお、※欄には記入しないこと。

設備の配置図及び平面図



- 略号
- 食保—食品の保管場所
 - 器保—器具容器等保管場所
 - 添保—添加物保管場所
 - 冷—冷蔵設備
 - 洗—洗浄設備
 - 殺—固定式消毒装置
 - 手—手洗設備
 - 更—更衣室(箱)
 - 廃—廃棄物容器
 - 換—換気装置
 - 便—便所